42e Année. = Tome LXXXII N° 2131 Paris, 2 Mai 1935

REVUE DE VITICULTURE

LE STATUT DES VINS A APPELLATION D'ORIGINE

Proposition d'une nouvelle loi (1)

Exposé des motifs. — La présente proposition de loi a pour objet de garantir la qualité des vins fins à appellation d'origine, et de maintenir le prestige de ces appellations d'origine.

La crise la plus grave qui les ait atteints sévit actuellement sur les vins fins à appellation d'origine.

La cause principale de cette crise est le déclin des exportations, par suite de l'exagération considérable des droits de douane, parfois des taxes intérieures qui s'y ajoutent ; puis de la difficulté mise à la sortie des devises ; enfin la fraude sur les appellations d'origine.

Sur le marché national agit une autre cause que nous nous proposons d'envisager aujourd'hui. C'est la vente, à prix trop élevés, sous la désignation d'appellations d'origines mêmes renommées, de vins ordinaires, qui déçoivent l'acheteur et le découragent.

Viticulteurs et négociants se plaignent, avec raison, du trop grand nombre de vins à appellation d'origine.

Autrefois, seuls les vins de qualité se vendaient avec une appellation. Elle guidait le consommateur, car elle correspondait à une supériorité et à une certaine originalité du produit.

Aujourd'hui, beaucoup d'entre elles recouvrent des produits qui n'ont pas de caractère propre, et à qui souvent la finesse fait défaut.

Quelle est la cause de ce foisonnement et comment y porter remède ?

Historique. — Conséquences désastreuses de la loi du 6 mai 1919

Quand la loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine agricoles et viticoles fut préparée avant guerre, dès 1913, par la collaboration de l'Administration et des Associations viticoles et commerciales, il était question d'exiger, pour le droit à l'appellation, des garanties de qualité. On conçoit qu'elles s'imposaient. Si l'appellation d'origine a une valeur, c'est parce qu'elle annonce et semble cautionner une certaine originalité et une certaine finesse du produit.

Malheureusement, la Chambre des députés fit tomber de la loi les mots « qualités substantielles », c'est-à-dire la garantie de la qualité exigée pour le droit à l'appellation.

(1) Nous donnons ici le texte d'une importante proposition de loi déposée au Sénat par M. J. Capus, ancien ministre, sénateur de la Gironde, relative aux vins fins à appellation d'origine. — (N.D.L.R.)

Le texte fut dès lors interprété par plusieurs tribunaux en sens diamétralement opposés. Et quand la Cour de Cassation fut amenée à prononcer, en dernier ressort, elle fit triompher une thèse qui était contraire à la volonté des promoteurs de la loi de 1919, des Associations de la viticulture et du commerce, et du ministère de l'Agriculture, dont M. Clémentel avait défendu la thèse au Parlement avec un grand talent.

La Cour de Cassation refusa de comprendre les usages culturaux, c'est-à-dire ceux qui étaient relatifs aux cépages, au sol, à certaines méthodes culturales, dans l'expression « usages locaux, loyaux et constants », que contenait l'article 11 de la loi du 6 mai 1919.

Cette interprétation eut des conséquences désastreuses. Les appellations d'origine portent des noms de régions ou de communes ; mais, dans le périmètre géographique ou administratif de ces communes ou de ces régions, il y a toujours plusieurs « natures de culture », selon l'expression du cadastre. S'il y a des terres à vignes, il peut y avoir aussi des terres arables, des prairies, des bois, des landes...

Dès lors, toutes les terres du périmètre délimité avaient droit à l'appellation ; tous les cépages également, non pas seulement les cépages fins qui avaient créé et maintenu la renommée de l'appellation, mais tous sans exception, les cépages communs à grand rendement, les cépages américains, producteurs directs.

Désormais, dans le périmètre de l'appellation délimitée, les terrains nobles, les cépages nobles, n'étaient plus seuls à produire les vins de l'appellation.

Aussitôt, on planta, dans des milliers d'hectares, des cépages communs à grand rendement, sur des terres à blé ou à prairie, comprises dans le périmètre de l'appellation célèbre. Ces vins pouvaient s'affubler de l'appellation. Ce fut une vraie débâcle.

Le consommateur n'avait plus aucune garantie. Quant au producteur consciencieux, il subissait la redoutable concurrence de cette production inférieure et malhonnête.

La loi contre les fraudes était devenue une loi favorisant les fraudes. Il était nécessaire d'obvier à cet état de choses. Il importait que le droit à l'appellation d'origine fût conditionné par les usages de production, notamment le sol et le cépage. Le droit à l'appellation devait être restreint au cépage et à l'aire de production traditionnels.

Insuffisance de la loi du 22 juillet 1927

Tel fut le but de la loi de 1927, qui fut proposée au Parlement après l'approbation unanime de cinq Congrès nationaux. Mais cette loi n'a pas produit le plein effet qu'attendaient ses promoteurs pour deux raisons : la première, c'est qu'elle est facultative et n'est pas encore appliquée à toutes les appellations.

Ainsi, dans certaines régions à appellation, de trop nombreux viticulteurs usent de cépages à grand rendement, plantés dans des terrains plus propres à la quantité qu'à la qualité. De là, une production de vins qui ne méritent pas une appellation d'origine.

Ajoutons une autre considération.

Les promoteurs de la loi de 1927 avaient songé à exiger comme condition de l'appellation non seulement les cépages et les terrains traditionnels, mais encore certains usages de production. Et c'est surtout au rendement maximum à l'hectare et au degré minimum qu'ils songeaient.

Ce dernier ordre de conditions n'a pas été retenu par le Parlement et, aujourd'hui, on voit dans des régions à appellations des vins de 7 degrés obtenus à raison de 120 à 200 hectolitres à l'hectare, c'est-à-dire avec des rendements quadruples de ce que devrait être celui d'un vin à appellation.

Notons cependant que certains tribunaux, allant au-delà du texte strict de la loi, consentirent, à la demande d'associations viticoles, à admettre comme condition à l'appellation certains autres usages que ceux qui sont relatifs aux sols et aux cépages.

On voit donc combien les appellations présentent des différences entre elles quant aux garanties qu'elles offrent. On peut les ranger à cet égard en quatre catégories :

1° Pour les unes, celles que nous venons d'envisager en dernier lieu, il existe une véritable discipline de la production, imposée par un jugement, dans lequel l'aire de production, les cépages, le degré minimum, etc., sont déterminés comme conditions à l'appellation.

Elles ne sont que l'exception, mais cette exception devrait être la règle si l'on veut que la production des vins fins reste saine, loyale et honnête. Cette règle est réclamée aujourd'hui, comme en 1927, par l'unanimité des producteurs de vins fins.

2° Pour d'autres, les seules conditions exigées sont l'aire de production et l'encépagement (termes stricts de la loi 1927). Pour ces appellations, la qualité dépend uniquement de la conscience du producteur. Le consommateur n'a aucune garantie.

3° Pour d'autres, le cépage a seul été déterminé. La loi de 1927 ne leur est appliquée que d'une façon incomplète. Les terrains les plus impropres à la culture de la vigne continuent à donner droit à ces appellations.

4° Pour d'autres enfin, la loi de 1927 n'a pas été appliquée. Tous les sols et tous les cépages donnent droit à l'appellation.

Quelles garanties les appellations offrent-elles désormais aux consommateurs ? Les appellations loyales sont confondues avec les autres ; on conçoit quel discrédit elles en subissent.

D'autres causes, non moins importantes, viennent encore aggraver la confusion.

Quand les lois et les règlements imposèrent aux producteurs de vins certaines obligations comme l'affichage du degré, il était naturel que les vins fins en fussent dispensés.

Tels sont les décrets du 19 août 1921 (art. 4) ; celui du 15 août 1925 (art. 2) et la loi du 1er janvier 1930.

Mais malheureusement le législateur ne donna pas la définition légale d'un vin à appellation d'origine, et aucune garantie de qualité ne fut exigée pour l'octroi d'une appellation.

La loi du 1er janvier 1930 entendait bien qu'une distinction fut faite entre la simple indication du lieu de production du vin courant et l'appellation d'origine du vin fin, quant elle dit dans son article 2 : « En aucun cas, il ne devra y avoir de confusion entre l'indication du lieu de production et l'appellation d'origine », mais elle ne donne aucun moyen pour éviter cette confusion.

Les conséquences de cette imprécision n'ont pas tardé à se faire sentir. Pour bénéficier des avantages concédés aux vins à appellation, un très grand nombre de producteurs de vins courants déclarent leurs vins sous une appellation d'origine.

Il en résulta une multiplication du nombre des appellations qui contribua à égarer le consommateur.

Enumérons pour terminer d'autres causes du foisonnement des vins à appellation.

Les procès qui limitent le droit à l'appellation, en vertu de la loi du 6 mai 1919, sont longs ; les litiges ne se terminent souvent qu'en Cassation.

Comme les jugements d'appel ne sont pas suspensifs en cette matière, ceux qui bénéficient indûment de l'appellation continuent à en user et, en attendant l'arrêt de la Cour, un grand nombre de producteurs s'emparent de l'appellation.

Par exemple, telle appellation qui avait été utilisée dans cinq communes seulement en 1925, l'a été dans 47 en 1929 et dans plus de 70 en 1930, et plus de 150 par la suite.

Enfin, l'article 3 de la loi du 1er janvier 1930, qui interdit, dans les dénominations des vins, les mots de « cru, château, etc. », quand ils désignent non un domaine existant réellement, mais un cru fictif, n'appliqua pas cette interdiction aux vins déclarés avec une appellation d'origine. Alors des négociants qui avaient réussi à lancer des clos imaginaires déclarèrent ces crus fictifs avec une appellation d'origine communale ou régionale, qu'ils n'avaient jamais songé à revendiquer auparavant.

Toutes ces causes s'ajoutant les unes aux autres ont provoqué une augmentation rapide du volume des vins à appellation d'origine.

En 1923, la totalité des vins déclarés avec une appellation d'origine n'excédait pas 5 millions d'hectolitres. Elle est montée à 9.955.682 hectolitres en 1931, et à 15.720.756 hectolitres en 1934. M. Lafforgue, directeur des Services agricoles de la Gironde, écrit à ce sujet dans une étude objective et documentée : « La protection des vins déclarés avec appellation s'est accrue en 15 années d'une manière inquiétante. C'est là, à notre avis, une des causes essentielles de la crise qui pèse si lourdement sur les vins de qualité réelle. »

Il est nécessaire de moraliser les appellations d'origine pour leur restituer leur valeur

Nous sommes donc en présence de la situation suivante :

Les producteurs de certaines appellations s'astreignent volontairement à une discipline de la production et continuent à livrer de grands vins ; pour d'autres, cette discipline volontaire n'existe pas ; ils produisent des vins indignes de l'ap-

pellation ; le consommateur est ainsi trompé, et les viticulteurs consciencieux risquent d'être atteints par le discrédit de l'appellation.

Alors qu'une législation sévère tend à obtenir une amélioration de la qualité des vins courants, une liberté dangereuse et préjudiciable aux intérêts des producteurs consciencieux règne pour les vins à appellation.

La loi de 1919 garantit l'origine, mais non pas la qualité.

La loi de 1927 ne la garantit pas d'une façon parfaite, puisque son application n'est pas obligatoire et puisque la conformité aux usages de production n'est pas appliquée.

La loi du 1er janvier 1930 reconnaît la nécessité de distinguer l'appellation d'origine des vins fins et l'indication du lieu de production du vin ordinaire, mais elle n'indique pas par quel moyen y parvenir.

Comment parer à ces abus ? On ne peut pas interdire à des vins courants d'indiquer leur origine sur les acquits, les factures, les prospectus, les étiquettes.

Le problème qui se pose à nous est double :

1° Permettre au consommateur de distinguer facilement les appellations qui recouvrent des vins de qualité de celles qui ne s'appliquent qu'à des vins ordinaires ;

2° Pour les appellations qui, jusqu'à ces temps derniers, ne s'appliquaient qu'à des produits de choix, instituer une discipline de la production, un contrôle et une garantie de la qualité.

Dans ce but, exiger pour les appellations véritables certaines conditions de production, non seulement celles qui sont relatives aux cépages et à l'aire de production, mais encore une limitation de la production à l'hectare, et un degré minimum, conditions qui seront variables selon les appellations.

Mais qui pourra fixer ces conditions ? Ce ne peut être l'œuvre des tribunaux. On conçoit qu'on ait fait appel à eux pour déterminer la délimitation des appellations, car il pouvait y avoir litige entre parties adverses réclamant l'usage d'une appellation.

Mais il s'agit maintenant d'assurer la qualité des vins recouverts de ces appellations d'origine, de la garantir devant les consommateurs, en un mot d'établir une discipline de la production.

Evidemment, ce ne peut être l'œuvre des tribunaux.

Cette discipline ne peut être instituée que par les intéressés eux-mêmes. C'est une œuvre éminemment corporative.

Il est naturel que l'Administration y collabore ; mais il ne paraît pas possible qu'elle accomplisse à elle seule cette tâche, car le souvenir des révoltes de Champagne, à la suite des délimitations administratives de 1908, est resté tel que l'intervention de l'Administration en cette matière ne serait pas acceptée sans défiance.

Dès que la loi de 1919 a donné un statut aux appellations d'origine, il s'est créé, dans toutes les régions de vins fins, des Syndicats pour la défense des appellations d'origine, puis des Unions ou des Fédérations de Syndicats. Ils ont, parmi leurs membres, des techniciens aussi compétents que dévoués, habitués à la lutte contre les fraudes, connaissant aussi bien les questions techniques que

les questions juridiques relatives aux appellations d'origine, inspirés par un même désir de maintenir la qualité de leurs vins et de sauvegarder le prestige de leur appellation.

C'est leur groupement qui peut, avec le plus d'autorité et de compétence, déterminer avec le concours des associations locales, des experts locaux, des fonctionnaires spécialisés, les conditions de production de chaque appellation.

Ces conditions pourront varier selon les régions ; mais elles devront être inspirées par une doctrine unique : l'élimination des cépages communs et des mauvais terrains, l'établissement d'un degré minimum et d'un rendement maximum variable selon les appellations.

L'Etat sera représenté dans ce Comité, et il le sera par un nombre important de fonctionnaires.

Cette collaboration de la profession et de l'Administration pour l'établissement du statut des appellations d'origine a été adoptée aujourd'hui par l'Italie. En Espagne, en Grèce, au Portugal, c'est l'Etat qui seul a statué.

Nulle part en Europe, si ce n'est en France, l'intervention des tribunaux n'a été jugée nécessaire pour la délimitation des régions à appellations.

De ce fait, la détermination de leur statut, dans ces pays étrangers, est beaucoup plus simple, plus rapide, moins coûteuse pour les viticulteurs.

Les procès rendus nécessaires par les lois de 1919 et de 1925 ont été ruineux pour les associations viticoles. Dans l'état de détresse où sont aujourd'hui les producteurs de vins fins, on n'a plus le droit de leur imposer la procédure coûteuse instituée par ces deux lois.

En ce qui concerne l'établissement des conditions requises pour la qualité des vins, la France, qui a été l'initiatrice dans la protection des appellations d'origine, qui possède les plus nombreuses et les plus célèbres d'entre elles, se trouvera dépassée par les autres nations productrices de vins fins, si elle ne va pas au delà de l'œuvre judiciaire.

Nous estimons que rien ne doit être touché à cette œuvre et à la détermination des régions délimitées, mais que la méthode que nous préconisons dans la présente proposition de loi est la seule qui puisse donner des garanties pour la qualité des vins.

Il s'agit maintenant de différencier les appellations d'origine qui s'appliquent à des vins fins, dont la qualité est contrôlée, de celles qui recouvrent des vins ordinaires.

On ne peut interdire à des viticulteurs de donner à leurs vins, quels qu'ils soient, une appellation d'origine. Mais on peut faire connaître au consommateur que certaines appellations correspondent à des vins de choix. Ces appellations s'appelleront « contrôlées ». Ce qualificatif leur sera appliqué dans les prix-courants et sur les étiquettes. Par ce seul fait, une sélection sera appliquée dans les appellations.

Il existe d'heureux précédents à une différenciation de ce genre. Dans le département de la Gironde, les crus les plus célèbres de la région du Médoc et du pays de Sauternes ont été classés, en 1855, par la Chambre de Commerce de Bordeaux ; ils ont été répartis en plusieurs classes, selon leurs mérites, et ce clas-

sement fait encore autorité. Le prestige des crus classés est plus grand, leur prix de vente plus élevé.

On a introduit dans l'élevage des animaux domestiques une idée des plus fécondes, en instituant les livres généalogiques appelés herd-books et stud-books. Les animaux sont « inscrits » sur les livres généalogiques par une Commission d'éleveurs, quand ils présentent certains caractères et certaines aptitudes qui en font des animaux supérieurs. Un animal fait prime dès qu'il est « inscrit ».

L'institution des appellations contrôlées, dans l'ordre d'idée qui nous intéresse, appliquées par des praticiens comme celle des livres généalogiques, est destinée à avoir, avec le temps, les plus heureuses conséquences.

Elle stimulera le progrès, car, pour bénéficier des avantages qui s'attacheront à cette qualification, les viticulteurs seront incités à se discipliner, à éliminer les terrains à grand rendement, impropres à la production des vins fins, à remplacer les cépages grossiers par des cépages nobles. Elle combattra la surproduction par le moyen le plus efficace : la recherche de la qualité aux dépens de la quantité.

Elle seule peut apporter de l'ordre, de la clarté, de la loyauté dans cette institution des appellations d'origine, menacées de discrédit par la confusion actuelle.

Elle ne rendra pas moins de services sur les marchés étrangers que sur le marché national.

M. Douarche, directeur de l'Office international du vin, a écrit à ce sujet :

« Il ne se passe pour ainsi dire pas de jour que je ne reçoive des demandes des principaux pays consommateurs, notamment de la Grande-Bretagne et des Etats-Unis, afin de connaître la liste exacte des vins protégés par une appellation d'origine.

« Cette liste est devenue tellement importante que les pays étrangers ne peuvent pratiquement plus s'y reconnaître. C'est donc un service considérable à rendre aux grands vins de France que de réglementer les conditions dans lesquelles un vin aura droit à une appellation d'origine sous la double garantie des associations viticoles de la région et de l'Etat.

« Avec un projet de ce genre, on peut légitimement attendre la réduction des tarifs douaniers de caractère tout à fait excessifs qui frappent les grands vins de France dans la plupart des pays. Je crois savoir en effet qu'un grand nombre de pays consommateurs seraient disposés à réduire de façon très appréciable les droits de douane sur les vins pourvus à la fois d'une appellation d'origine et d'une garantie de l'Etat. »

Le présent projet assure à ces appellations la protection que la loi du 6 mai 1919 accorde aux appellations d'origine obtenues judiciairement. Elles bénéficieront d'un acquit de couleur spéciale, comme les eaux-de-vie à appellation d'origine : l'armagnac et le cognac.

Tel est le but essentiel de la présente proposition de loi. Elle contient d'autres dispositions dont nous expliquerons l'utilité dans l'analyse des articles qui la composent.

Il n'y a pas de produit de qualité sans une discipline de la production.

Mais le succès des produits fins n'est possible que s'ils sont dotés d'une mar-

que distinctive qui les signale aux yeux de l'acheteur. Dans tous les pays, on s'efforce actuellement de créer cette marque distinctive.

Autrefois, l'appellation d'origine suffisait à établir cette distinction. Aujourd'hui, à elle seule, elle est sans valeur, par suite des nombreux abus que nous venons de signaler. Il faut donc y ajouter un signe qui la rénove.

Production de qualité ; contrôle de cette qualité ; marque distinctive qui la signale ; protection de la loi qui la préserve des usurpations ; tels sont les termes du problème qui s'offre à nous.

Nous estimons que la présente proposition de loi est de nature à en donner la solution. C'est pour les grands vins de France une question de vie ou de mort.

Analyse de la proposition de loi

Articles premier et 2. — Les articles premier et 2 ont pour objet la formation d'un Comité national, qui représentera les Syndicats et Fédérations de Syndicats intéressés à la défense des appellations d'origine reconnues et protégées en vertu de la loi du 6 mai 1919.

Parmi ces appellations, les unes désignent des régions : il importe qu'elles aient plusieurs représentants au sein de ce Comité, d'abord parce qu'elles produisent dans leur ensemble la plus grande partie des vins fins, ensuite parce qu'elles ont un nombre varié d'appellations sous-régionales ou communales célèbres, dont la représentation est nécessaire au sein de ce Comité.

Le nombre des représentants des appellations communales, non comprises dans le périmètre des appellations régionales, sera relativement important par rapport à leur production. Aussi ne peuvent-elles avoir qu'un délégué quand il existera deux de ces appellations dans le même département.

La présence, dans le Comité, de dix représentants de l'Administration assure la collaboration de la profession et de l'Etat. Elle donne à l'Etat un droit de regard dans les travaux du Comité, sans laisser à l'Administration seule un pouvoir qui, depuis l'échec des délimitations administratives de 1908 et les tragiques événements qui s'en sont suivis, manquerait d'autorité auprès des intéressés.

Le nombre de ces représentants permettra à l'Etat d'arbitrer les divergences, s'il s'en produit, au sein du Comité.

Art. 3. — L'article 3 institue la catégorie des appellations « contrôlées ». La production des vins fins qui en bénéficieront sera soumise à certaines conditions. Ceux-ci devront être obtenus sur des terrains aptes à la production des vins de qualité et avec des cépages fins. Il y aura lieu de fixer un rendement maximum à l'hectare et un degré minimum, conditions qui, bien entendu, varieront selon les régions.

La fixation d'un degré minimum n'est pas chose nouvelle : elle existe déjà pour l'ensemble des crus de chaque grande région viticole. Il s'agit de le faire déterminer par le Comité national pour chaque appellation, à cause des différences que les appellations présentent entre elles.

Ce sont là des conditions essentielles.

Quand le Comité national jugera à propos de fixer un plafond pour le rende-

ment, il y aura lieu de tenir compte des années où les circonstances climatologiques exceptionnellement favorables augmentent la quantité de la vendange sans en diminuer la qualité.

Dans quelques cas, certaines conditions culturales peuvent être exigées, telle que l'interdiction de l'irrigation à certaines époques. Déjà les statuts de plusieurs Syndicats de vins fins contiennent des dispositions relatives aux méthodes de culture des vignobles de vins fins.

Il est entendu que rien ne sera touché à l'œuvre de délimitation accomplie en vertu de la loi du 6 mai 1919.

L'œuvre du Comité national est d'instituer une discipline de la production à l'intérieur des régions et des communes délimitées judiciairement.

Le titre d'appellation contrôlée pourra être donné par le Comité national non seulement aux régions ou aux communes déjà délimitées postérieurement, ou même à des communes qui, n'ayant pas besoin d'être délimitées judiciairement et portant un nom qui ne fait pas l'objet d'une contestation, répondra, par sa production, aux conditions requises : notoriété, qualité, contrôle de cette qualité.

Art. 4. — L'article 4 institue, pour les appellations contrôlées, l'acquit de couleur dont bénéficient déjà les eaux-de-vie à appellation d'origine. Cette institution est réclamée depuis longtemps par les Associations de vins fins. Elle leur a été promise déjà par plusieurs chefs de Gouvernement, et si elle n'a pas été instituée plus tôt, c'est uniquement parce que l'Administration — et à bon droit — demandait auparavant qu'une réforme fût instituée en vue de différencier les appellations d'origine qui correspondent véritablement à des vins fins.

Art. 5. — L'article 5 définit les pouvoirs du Comité national. Il donne à ce Comité le droit d'avoir des agents de la répression des fraudes au même titre que les Syndicats. Il donne à ces agents le pouvoir absolument nécessaire de visiter les vignobles et de contrôler les cépages employés. Faute d'un tel contrôle, toute réglementation à cet égard risquerait de rester lettre morte.

Art. 6. — Certaines appellations communales ont une valeur et une célébrité qui dépassent de beaucoup celles de l'appellation régionale dans laquelle elles sont incluses : Barsac, Saint-Emilion, par exemple, inclus dans l'appellation « Bordeaux ».

Il y a, dans ces communes, des terrains d'alluvions modernes situés au bord du fleuve, argileux, plus propres à la production de quantité qu'à celle de qualité, et qui n'ont jamais donné de grands vins. Ces terrains d'alluvions sont très faciles à distinguer, aussi bien par le moyen de l'agrologie que par celui de la géologie, des terrains nobles, calcaires et graveleux qui sont l'aire de production des grands vins.

Ceux que vise le présent article ont leur couche arable formée d'alluvions récentes et non de dépôts granuleux ou calcaires provenant d'un apport des formations environnantes. Leur couche arable est argileuse et humide. Ces terrains sont désignés sous le nom de Palud dans certaines régions comme la Gironde. Les vins produits par ces terrains n'ont jamais été vendus sous le nom des appellations célèbres avant la loi du 6 mai 1919.

L'article 6 n'innove rien à cet égard ; il a été dans l'intention formelle des

auteurs de la loi du 22 juillet 1927, nettement indiquée dans les travaux préparatoires, d'exclure ces terrains des appellations célèbres. Cet article ne fait donc qu'interpréter la loi du 6 mai 1919-22 juillet 1927. S'il fait au Comité national un devoir strict de bannir les terrains d'alluvions des appellations qui portent le nom d'une commune (ce nom s'appliquât-il même à la production de plusieurs communes, comme c'est le cas fréquent), il lui laisse toute liberté d'admettre ou d'exclure ces terrains dans les appellations sous-régionales ou régionales, selon le cas.

Si de tels terrains pouvaient avoir droit aux appellations les plus célèbres du monde, ce serait la corruption et le discrédit des appellations d'origine. C'est pour éviter toute contestation et toute interprétation erronée des tribunaux à cet égard que la loi doit interdire à ces terrains le nom des appellations célèbres, lesquelles portent un nom de commune.

Art. 7. — Il est bon de savoir que pour les grandes régions telles que la Gironde, il y a, pour ainsi dire, trois groupes d'appellations superposés : l'appellation Bordeaux, appellation régionale qui comprend presque tout le département A l'intérieur de cette région, il y a des sous-régions telles que le Médoc, les Graves, la région de Saint-Emilion. A l'intérieur de ces sous-régions, il y a des communes telles que Saint-Julien, Margaux, dans le Médoc. Ces appellations communales désignent des vins de plus grande renommée que l'appellation sous-régionale de Médoc dans laquelle elles sont incluses.

Le titre d'appellation contrôlée ne sera donc donné qu'à des communes dont la production est hors de pair et qui ont déjà une certaine renommée.

Le vin d'une commune peut être digne d'une appellation régionale ou sous-régionale contrôlée, sans mériter une appellation communale contrôlée.

Cet article a pour objet d'empêcher toute confusion à cet égard, ainsi que la multiplication des noms d'appellations communales, sans signification particulière et sans valeur exceptionnelle.

Il va de soi que le nom de cru dont il est parlé dans cet article, quand il sera indiqué, doit être celui du cru d'où provient réellement le vin et non celui d'un cru fictif.

Proposition de loi

Article premier. — Il est institué un Comité national des appellations d'origine vinicoles.

Art. 2. — Un décret pris sur l'initiative du ministre de l'Agriculture fixera les conditions d'organisation et de fonctionnement de ce Comité, dont les membres seront choisis par arrêté du ministre de l'Agriculture sur des listes présentées par les Syndicats, Unions ou Fédérations de Syndicats, ayant au moins dix ans d'existence et ayant pour but la défense des appellations d'origine qui ont fait l'objet d'une délimitation judiciaire, en vertu de la loi du 6 mai 1919, ou qui bénéficient de l'appellation d'origine, en vertu de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1919.

La moitié de ces délégués sera attribuée à l'ensemble de la Champagne et des régions délimitées judiciairement, comprenant des sous-régions et des commu-

nes délimitées, proportionnellement à la récolte moyenne de ces régions. L'autre moitié sera choisie parmi les représentants des appellations d'origine locales et communales, non comprises dans le périmètre des appellations définies ci-dessus.

Il sera attribué un délégué à chacun des départements dans lesquels ces appellations d'origine locales et communales sont situées.

Le Comité comprendra, en outre : huit représentants du ministre de l'Agriculture, un représentant du ministre de la Justice et un représentant du ministre des Finances.

Art. 3. — Il est institué une catégorie d'appellations d'origine dites « contrôlées ».

Le Comité national déterminera, après avis des Syndicats intéressés, les conditions de production auxquelles devra satisfaire le vin de chacune de ces appellations contrôlées. Ces conditions seront relatives à l'aire de production, aux cépages, au rendement maximum à l'hectare, au degré alcoolique minimum du vin, aux procédés de culture et de vinification. Le Comité aura le droit de compléter, mais il ne pourra réviser celles de ces conditions relatives à l'encépagement ou aux procédés d'obtention du produit, qui ont fait l'objet d'une décision judiciaire rendue en application de la loi du 22 juillet 1927, ayant force de chose jugée, ni les délimitations géographiques, qui résultent ou pourront résulter des applications de la loi du 6 mai 1919.

Il devra déterminer à l'intérieur des régions ainsi délimitées l'aire de production qui donnera droit à l'appellation.

Ne pourront être vendus sous le nom de l'appellation contrôlée que les vins réunissant les conditions exigées pour leur production dans chacune de ces appellations contrôlées.

Feront l'objet de cette réglementation les appellations d'origine régionales, sous-régionales et communales existant au moment de la promulgation de la présente loi, et qui aurait fait l'objet d'une délimitation judiciaire passée en force de chose jugée, ainsi que celles qui, par leur qualité et leur notoriété, seront considérées par le Comité national comme méritant d'être classées parmi les appellations contrôlées.

Aucune réglementation ne sera édictée pour l'appellation « champagne », dont le statut a été établi par la loi.

Les décisions prises par le Comité dans la limite des attributions qui lui sont reconnues par le présent article feront l'objet, sur l'initiative du ministre de l'Agriculture, d'un décret qui sera publié au *Journal officiel*.

Art. 4. — Les vins ayant fait l'objet de ces décrets et ayant droit à une appellation d'origine contrôlée circuleront avec des titres de mouvement de couleur verte, mentionnant cette appellation. Ces titres de mouvement ne pourront être délivrés pour les vins qui, au moment de la promulgation du décret intéressant l'appellation, ne seraient plus dans les chais des récoltants.

Art. 5 — Le Comité national pourra, dans les mêmes conditions que les Syndicats professionnels constitués conformément aux dispositions de l'article 3, chapitre Ier du Code du travail, contribuer à la défense des appellations d'origine en France et à l'étranger, collaborer à cet effet avec les Syndicats formés pour la défense de ces appellations, ester en justice pour cette défense.

Ce Comité pourra demander le commissionnement d'agents de la répression des fraudes, en vue de contribuer, conformément à l'article 15 de la loi du 24 décembre 1934, à l'application des lois et règlements en vigueur, notamment en ce qui concerne la sincérité des déclarations de récolte avec appellations d'origine, et le respect des décisions définissant ces appellations.

Ces agents pourront contrôler les cépages employés par les récoltants des diverses appellations.

Le Comité national fournira des avis au Gouvernement sur la défense des intérêts des producteurs de vins à appellation d'origine dans le commerce international, notamment à l'occasion de la préparation des traités de commerce.

Quand il délibérera sur toutes les questions relatives au commerce international et à la protection des appellations d'origine à l'étranger, il sera adjoint cinq délégués du commerce d'exportation des vins et spiritueux, nommés par le ministre de l'Agriculture, un représentant du ministre du Commerce et un représentant du ministre des Affaires étrangères.

Le Comité désignera des délégués dont le nombre sera fixé par le ministre de l'Agriculture, au Comité national de propagande institué par le décret du 8 décembre 1931, en vue de collaborer avec lui à la propagande en faveur des vins à appellation d'origine.

Il répartira dans des conditions qui seront fixées par décret entre les Syndicats, Unions ou Fédérations formés pour la défense des appellations d'origine, les fonds qui pourront être attribués pour la défense de ces appellations, pour la propagande et pour les frais d'administration des Syndicats.

Art. 6. — Les terrains d'alluvions modernes récentes n'auront pas droit aux appellations d'origine communales.

Art. 7. — Pour les vins à appellation d'origine contrôlée, il ne pourra être employé sur les factures, étiquettes, étampes et autres marques extérieures d'autre désignation géographique, en dehors du nom du cru, que celle de l'appellation contrôlée.

Art. 8. — Toutes les dispositions prévues par la loi du 6 mai 1919 modifiée par celle du 22 juillet 1927, pour la protection des appellations d'origine, notamment les articles 1er à 13 et 22 et 23 de cette loi, s'appliquent aux « Appellations contrôlées », ayant fait l'objet des décrets prévus par la présente loi.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — L'outillage agricole à la Foire de Paris.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La température continue à être variable et nous venons d'avoir des chutes d'eau qui auraient été bienfaisantes pour tous les végétaux et surtout pour les plantations, les céréales et les fourrages de notre région.

Malheureusement, nous avons encore eu à enregistrer les 21, 22 et 23 avril des gelées dans l'Aude, à Cucugnan, de fortes chutes de grêle dans le canton de Tuchan (Aude), dans les environs de Lunel (Hérault) et Aigues-Mortes (Gard). Le lendemain de la chute de grêle, on rencontrait des couches de glaçons de 5 centimètres d'épaisseur. Si le vent n'avait pas soufflé, nous aurions certainement enregistré de sérieuses gelées blanches du 20 au 25 dernier.

Les pluies et la température basse qui a suivi ont arrêté la végétation de la vigne qui semblait vouloir bien partir vers le 10 avril. Les jeunes pousses ne se sont pas développées comme nous le pensions. Aussi la végétation est en retard. Il faudrait qu'il y ait un développement rapide si l'on veut voir la floraison de la vigne à l'époque normale, c'est-à-dire dans la deuxième quinzaine de mai.

Les pluies qui sont encore survenues les 25 et 26 avril ont encore refroidi le sol et arrêté un peu la végétation.

On a fait quelques premiers soufrages par des matinées calmes ; mais le vent a soufflé souvent et n'a pas toujours permis de répandre du soufre en poudre. Dans ce cas il faut mélanger aux premiers sulfatages des soufres mouillables ou colloïdaux.

Quoique la végétation soit en retard, la Station d'avertissements de l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier a signalé le 24 dernier les premières attaques de Mildiou survenues après les pluies et aux endroits où l'eau a séjourné. Aussi les viticulteurs se sont empressés de faire les premiers sulfatages avec les bouillies connues bourguignonne ou bordelaise. Les verdets semblent plus délaissés qu'autrefois dans notre région. Pourtant, ils ont donné de bons résultats dans les années d'invasion ; mais nos viticulteurs, comme d'ailleurs tous les agriculteurs, suivent des mouvements d'ensemble, souvent sans savoir pourquoi. On parle bien moins de l'alun cette année.

Si, à cause des retards du premier soufrage, on constatait des attaques d'Oïdium, il faudrait immédiatement faire une pulvérisation dans les parties contaminées, d'une solution de 125 gr. de permanganate de potasse agricole dans 100 litres d'eau. Et ajouter aux bouillies des sulfatages qui suivent, 100 à 125 grammes de permanganate. Avoir soin de dissoudre le permanganate dans un peu d'eau, avant de le mélanger à la bouillie cuprique. Ce mélange de permanganate aux produits cupriques les rend plus efficaces, même contre le Mildiou.

La température n'a pas été encore assez chaude pour faire craindre les invasions d'Altises ; mais dans les tènements où l'on en constate chaque année, ces petits coléoptères feront des dégâts dès les premières chaleurs un peu persistantes.

Ainsi que nous l'avons déjà dit, on doit brûler tous les hivers les broussailles et les herbes des fossés entourant les vignes. On détruit ainsi les larves des Altises et de beaucuop d'autres insectes nuisibles. On ne parle pas encore de l'Eudémis et de la Cochylis.

On doit surveiller les greffes sur place, faites en mars, afin que les jeunes bourgeons ne soient pas dévorés par les vers ou certains coléoptères. Pour cela, vérifier délicatement avec la main les yeux du greffon qui doivent commencer à bien se développer.

Tous les sols des vignes sont propres en ce moment, c'est-à-dire bien cultivés et dépourvus d'herbes. Les trois opérations de cultures sont faites presque partout, parce que le temps a favorisé les façons culturales. Les premiers labours, les déchaussages qui ont suivi et les labours de rechaussage sont partout terminés.

On procède maintenant aux soufrages et aux sulfatages.

A la cave. — Les deuxième ou troisième soufrages doivent être terminés. Il faut bien surveiller les fûtailles vides et les soufrer presque tous les mois.

Au verger. — Les arbres fruitiers doivent être traités aux bouillies, le plus tôt possible. Vérifier les arbres plantés de l'année et bien remuer la terre autour, pour aérer le sol et conserver l'humidité à l'intérieur.

Beaucoup d'arbres fruitiers dépérissent ou ne donnent pas les fruits qu'on en attendait, parce qu'on n'a pas l'habitude dans notre région de les entourer de

tous les soins voulus. Nous avons entendu des petits viticulteurs prétendre que les arbres fruitiers n'avaient pas besoin de recevoir des engrais. Au contraire, les arbres fruitiers, pour qu'ils donnent de bons résultats, ont besoin de soins et d'engrais. On n'a pas l'habitude ici de faire sur les arbres fruitiers les traitements d'hiver et de printemps. Puis on s'étonne que des branches dépérissent, rongées par des vers et que les fruits soient véreux en général.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les derniers marchés vinicoles ont été suivis parce que les pluies avaient détrempé le sol, ce qui ne permettait pas d'aller piétiner dans les vignes bien cultivées.

Les marchés de Montpellier ont vu affluence de paysans parce que la foire-exposition les attirait. Dans cette foire-exposition, il y avait beaucoup d'appareils, d'outils, d'instruments servant aux cultures, à la manipulation du vin, à la défense contre les insectes et les maladies des vignes.

Chaque maison exposait ses méthodes, vantait ses produits ou ses appareils, ce qui semblait intéresser vivement les agriculteurs ; mais peu d'achats se faisaient à cause de la gêne de beaucoup de viticulteurs.

Tandis que dans les foires-expositions des années précédentes, les achats des nouveautés étaient nombreux. Les bois durs et résistants du Cameroun semblaient particulièrement intéresser les viticulteurs, pour les tuteurs ou les soutiens de clôtures. Là aussi, nous n'avons pas constaté beaucoup d'achats. Ces bois sont un peu chers et ils n'ont pas encore été bien expérimentés dans la région. Le paysan aime avoir constaté des résultats avant d'essayer de nouvelles méthodes ou de nouveaux produits.

Les cours des vins ne s'améliorent pas, malgré la dernière loi, malgré la réclame personnelle et les longs communiqués à la presse régionale du président de la Commission des boissons de la Chambre.

Nous ne sommes plus à 5 et 6 fr. le degré, mais bien au prix de famine de 4 fr. 50 le degré en moyenne. Et ce, malgré des annonces de gelées un peu partout et des températures peu favorables à la vigne.

On désespère de voir se produire une hausse qui donnerait un peu d'espoir aux viticulteurs qui se découragent.

Les produits nécessaires à la défense de la viticulture ne diminuent pas sensiblement, ce qui surcharge les frais.

Pendant que tous ceux qui vivent de la vigne se ruinent, l'Etat qui a voulu se substituer à l'initiative personnelle continue à percevoir la surtaxe inique supplémentaire de 5 fr. par hectolitre de vin en circulation. Que fait-on de ces 5 fr. qui rapportent annuellement 300 millions ?

Ne pourrait-on pas faire des achats un peu partout de quelques petites quantités de vin à 8 fr. le degré, qu'on distribuerait aux casernes et aux hôpitaux ? Cela donnerait un coup de fouet et pourrait déclencher une hausse. C'est trop pratique et trop simple pour que les charlatans de la viticulture le fassent. — E. F.

L'outillage agricole à la Foire de Paris. — Une visite à la Foire de Paris, du 18 mai au 3 juin prochain, ne sera pas moins profitable à tous ceux qui s'occupent d'agriculture qu'aux commerçants et industriels.

Dans un parc qui couvre 460.000 mètres carrés, dont 112.000 occupés par des halls et des bâtiments permanents, se trouvent réunis pendant les 15 jours de la foire de Paris les modèles les plus récents de tout ce qui constitue l'outillage de la ferme : machines, moteurs, pompes, pressoirs, barattes, appareillage électrique, ainsi que tout ce qui concerne la construction rurale. Les visiteurs pourront ainsi aisément fixer leur choix sur le matériel approprié à la nature de leur exploitation.

Ils trouveront en outre à la Foire de Paris, présentés par près de 8.000 exposants appartenant à 35 nations, les échantillons de la production mondiale.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 95 fr. et au-dessus ; 10°, 105 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 145 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

Bordeaux. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 4.000 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 2.800 à 2.300 fr. ; Paysans, 1.500 à 1.800 fr. — Vins rouges 1932, 1ers crus Médoc, de 3.200 à 4.000 francs; 1ers crus Graves, 2.600 à 3.500 fr. ; 2es crus, 2.300 à 3.000 fr. le tonneau de 900 litres; Paysans, » à » fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr. ; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 175 à 250 fr. ; Mâconnais, 150 à 180 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 250 à 300 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 300 à 500 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 130 à 160 fr. Vins blancs de Blois, 110 à 150 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 300 à 500 fr.; Vouvray supérieurs, 600 à 1200 fr. Blancs, 5 fr. 50 à 6 fr. ; Rouges, 6 fr. ; Rosés, 6 à 7 fr.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 250 à 300 fr. Gros plants 110 à 160 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Charentes. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

Algérie. — Rouges, de 5 fr. 25 à 5 fr. 75 le degré. Blanc de rouge, 5 fr. 25 à 5 fr. 50.

Midi. — *Nîmes* (*29 avril 1935*). — *Cote officielle :* Vins rouges, Montagne, de 4 fr. 25 à 4 fr. 50 le degré; Costières, 5 fr. » à 5 fr. 50; Trois-six B. G. » fr. à » fr. ; trois-six de marc, 310 fr. Eau-de-vie de marc, 300 à » fr.

Montpellier (*30 avril*). — Vins rouges, de 4 fr. 50 à 5 fr. », logés, » à » le degré ; Rosé, » à » fr.; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. »; Eau-de-vie de marc à 52°, 345 à » fr. ; Eau-de-vie de vin à 86°, 375 à 380 fr. Marc à 86°, 350 fr. à » fr. les 100 degrés. Alcool extra-neutre, 410 à » fr.

Béziers (*26 avril*). — Vin rouge, 4 fr. 50 à 5 fr. 25; Rosé, » fr. » à » fr. »; blancs supérieurs, » fr. à » fr. » ; 3/6 de marc 86°, de 325 à 330 fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, 350 à » fr.

Minervois (*29 avril*). — Marché d'Olonzac, 4 fr. 50 à 4 fr. 75 le degré.

Perpignan (*27 avril*). — Vins rouges 8°5 à 12°, de 4 fr. 50 à » fr. » le degré.

Carcassonne (*27 avril*). — Nouveaux de 4 fr. 50 à 5 fr. » le degré.

Narbonne (*29 avril*). — Vins rouges 8°5 à 12°, de » fr. » à » fr. ». Vins rouges 12° et au-dessus, » fr. » à » fr.

Plants américains. — Les cours actuels s'établissent à peu près au niveau des prix suivants : Racines : Variétés courantes, 130 à 180 fr. ; Franco-américains, 160 à 200 fr. ; Berlandieri courants, 270 à 300 fr. ; Berlandieri variétés spéciales, 400 à 500 fr. — Greffés : Variétés courantes, 400 à 500 fr. ; variétés spéciales (Berlandieri, etc.), 650 à 800 fr. — Boutures : Variétés courantes, 120 à 150 fr. — Greffables : Variétés spéciales (Berlandieri, etc.), 200 à 250 fr. Selon quantités, variétés et porte-greffes.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 79 fr. le quintal, orges, 47 fr. à 49 fr.; escourgeons, 48 fr. à 50 fr.; maïs, 40 fr. à 51 fr. »; seigle, 51 fr. » à 52 fr. »; sarrasin, 55 fr. à 57 fr.; avoines, 39 fr. » à 44 fr. — Sons, 28 fr. à 32 fr. — Recoupettes, de 25 à 29 fr. — Farines, 158 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 75 à 110 fr., saucisse rouge, de 60 à 72 fr.; Esterting, de 60 à 70 fr. — Nouvelles d'Algérie 150 à 200 fr.; du Midi, 260 à 300 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 110 fr. à 145 fr.; paille d'avoine, de 120 fr. à 155 fr.; paille de seigle, 110 fr. à 145 fr.; luzerne, 180 fr. à 225 fr.; foin, 220 fr. à 290 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 150 à 155 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; Coprah, 62 à 70 fr.; Arachides extra blancs, à 56 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 184 fr. 50 à 185 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 14 fr. 50. — Veau, 6 fr. » à 12 fr. 20. — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 5 fr. » à 7 fr. ». — Longe, de 7 fr. 50 à 10 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — **Sulfate de cuivre macclesfield gros cristaux**, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude Solvay**, 46 fr. 50 (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — **Nicotine à 800 gr.**, 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Oranges, 200 à 300 fr. — Poires de choix, 700 à 1.200 fr. ; communes, 80 à 300 fr. — Pommes choix, 400 à 800 fr. — Pommes communes, 200 à 400 fr. — Bananes, 350 à 425 fr. — Noix, 300 à 450 fr. — Artichauts d'Alger, de 70 à 105 fr. — Choux-fleurs, 50 à 250 fr. — Epinards, 100 à 135 fr. — Tomates des Canaries, 600 à 750 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Poireaux, 70 fr. les 100 bottes. — Laitues du Midi, 40 à 70 fr. le 100. — Radis, 50 à 90 fr. les 100 bottes.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.